



ROMAINVILLE COMESTIBLE !

# Festival

des transitions gourmandes

P R O G R A M M E



Du 23 au 29 septembre 2023 • Dans toute la ville !



[www.lacitemaraichere.com/contact@lacitemaraichere.com/01 49 20 56 38](http://www.lacitemaraichere.com/contact@lacitemaraichere.com/01_49_20_56_38)

©lafabriqueoblik

# un festival

## DÉDIÉ À L'ALIMENTATION ?

Je mange, tu manges, il mange, nous mangeons plusieurs fois par jour, 7 jours sur 7 et toute l'année... Nous y consacrerions en moyenne 2h30 au quotidien et 15 % de nos revenus mensuels. L'alimentation répond à un besoin biologique primaire, et notre siècle ne fait pas exception : son principal défi est bien de parvenir à fournir équitablement une alimentation respectueuse de l'environnement et de qualité à bientôt 8 milliards d'humains dans un monde aux ressources limitées. Aujourd'hui en Seine-Saint-Denis, les enjeux de démocratie alimentaire sont cruciaux. Alors que le taux de pauvreté y est le plus haut d'Ile-de-France, le système alimentaire séquano-dionysien est caractérisé par un approvisionnement massif en grande surface, un taux d'obésité élevé, des enjeux autour du maintien de l'agriculture en zone urbaine et une hausse des demandes d'aide alimentaire depuis la crise sanitaire en 2020. Les freins à une alimentation de qualité conjuguent difficultés d'accessibilités financière, géographique et temporelle, inadéquation de l'offre, freins matériels, manque d'information, méconnaissance des circuits d'aide alimentaire et parfois croyances autour de la nourriture. Car manger est aussi un acte culturel. Origines et histoires familiales – elles sont riches et diverses sur notre territoire ! -, caractères, conceptions de la vie, relations sociales et évolution sociétale se perçoivent à travers notre façon de nous alimenter.



*Du 23 au 29 septembre, la Ville et l'ensemble des acteur·rice·s du territoire mobilisé·e·s en faveur de la transition alimentaire vous convient à la première édition de Romainville comestible, le festival des transitions gourmandes. L'occasion de partager ensemble des moments collectifs, joyeux et savoureux !*

- 6** Aux fourneaux
- 8** Inspiration, réflexions, déglutition
- 13** Moments festifs à savourer ensemble
- 16** Et l'art dans tout ça ?

ROMAINVILLE COMESTIBLE !

**Festival**  
des transitions gourmandes



## **PARTICIPEZ À CETTE SEMAINE AUX RECETTES EXQUISES !**

Marché des producteurs locaux et de créateurs culinaires, jeu de piste gourmand organisé par les commerçants du centre-ville, foodcourt des 12 porteurs de projets culinaires de la Brigade'23 de l'incubateur Baluchon... Autant de propositions pour découvrir les acteurs engagés de notre ville. Et pour accompagner la transition, rien de tel que des ateliers pratiques aussi nombreux que variés : cuisine ayurvédique avec Boom'in Ayurveda, pâtisserie végétale avec Toupet, lactofermentation avec le collectif Fervent Ferment, conservation de légumes maison avec Micro-Ressources, découverte des plantes sauvages comestibles avec le Jardin e(s)t la recette, cuisine végétale et gourmande avec Exquis exquis, extraction du premier miel municipal avec les Ruchers de Romainville...

La cantine du groupe scolaire Maryse Bastié est aussi de la partie avec la conception de menus thématiques « spécial festival » par le chef et les enfants de l'école, et l'organisation d'un après-midi autour de l'alimentation avec les centres de loisirs. Un concours de cuisine « recup' chef.fe.s » organisé le samedi chez les Cheffes sensibilisera de manière festive aux enjeux de la réduction des déchets et d'une cuisine chic & anti-gaspi.

## **DES MOMENTS DE RÉFLEXION ET DE RENCONTRES**

ponctuent aussi le festival : la Maison de la Philo vous invite à deux ateliers pour petit-e-s et grand-e-s tandis que les Cheffes vous accueillent le dimanche pour un « brunch & conférence gesticulée » sur la révolution délicieuse avec le collectif Les Pieds dans le Plat qui a accompagné la Ville dans la mise en place de la cuisine scolaire à Maryse Bastié. Une rencontre avec les artistes Juliette Turrini et Scott A. Laurent autour d'exposition « L'alimentation en temps de guerre », réalisée à partir de séjours en Ukraine depuis 2022, vous permettra d'échanger et d'appréhender, à travers une dizaine de portraits d'habitant-e-s, comment une population s'adapte et comment l'espace social alimentaire se transforme en période de conflit.

À l'occasion de ce festival se tiendra par ailleurs le 4<sup>e</sup> atelier de concertation du « Champ des possibles » avec les habitant-e-s de Gagarine au sujet du futur espace de transformation alimentaire qui sera aménagé en 2024 dans le quartier.

## **LA TRANSITION ALIMENTAIRE NE PEUT ÊTRE QUE SOLIDAIRE :**

un jeu de piste organisé par l'incubateur Baluchon permettra à un groupe de personnes bénéficiaires des minimas sociaux en reconversion professionnelle de découvrir des lieux emblématiques des métiers de bouche à Romainville.



## **L'ART SOUS TOUTES SES FORMES**

ne sera pas en reste : visites gourmandes du Pavillon par le Collectif Bolides, atelier d'éco-théâtre sur l'alimentation par la compagnie Les Arborescent.e.s, atelier slam avec le Sporting club de poésie...

## **ENFIN, OPÉRA APÉRO ET LA GRANDE PARADE MÉTÈQUE S'EMPARENT DE DEUX SOIRÉES FESTIVES.**

Le mercredi 27 septembre au jardin CasseDalle, la compagnie d'art lyrique vous invite à un opéra Bouffe et Malbouffe, préfiguration de sa nouvelle création qui se jouera en mai prochain au Pavillon. Les personnages bons vivants seront accompagnés d'un chœur « habitant » de la Malbouffe formé à l'occasion d'un atelier de cuisine en chantant au centre social Marcel Cachin. La soirée s'achèvera comme souvent avec Opéra Apéro par un repas festif et participatif, occasion d'un concours de recettes décalé animé par les artistes. En guise de soirée finale du festival, la Grande Parade Métèque vous concocte un Café Métèque Convivial au jardin CasseDalle, comme une veillée musicale et contée aux multiples partages de plats, récits, souvenirs et cultures !

# PROGRAMME DÉTAILLÉ

## Aux fourneaux !

### CLUB MARAÎCHAGE

#### Premières saveurs

par l'équipe de la Cité Maraîchère

**SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 11H-12H**

Cité Maraîchère

Sucré, salé, acide, amer... à travers une dégustation les enfants devront associer les 4 saveurs de base avec différents aliments.

} Public : pour les 2-5 ans, accompagnés d'un parent vigilant ; 6 enfants et 6 adultes

### ATELIER DE CUISINE - C'EST LA FIN DE L'ÉTÉ

#### Lactofermentation

par le collectif Fervent Ferment

**DIMANCHE 24 SEPTEMBRE  
14H-15H30**

Cité Maraîchère

Alors que l'on entre dans l'automne, subsistent encore quelques fruits et légumes d'été... Et si on en profitait pour se confectionner des petits souvenirs gastronomiques pour cet hiver ? C'est parti pour un atelier de transformation et conservation avec Rachel Taylor du collectif Fervent Ferment !

} Tout public à partir de 8 ans ;  
limité à 12 personnes

### ATELIER DE CUISINE - C'EST LA FIN DE L'ÉTÉ

#### Conservation de légumes et ketchup maison

par Micro-ressources

**DIMANCHE 24 SEPTEMBRE / 14H-15H30**

Cité Maraîchère

Que faire de ces tomates vertes qui n'ont pas eu le temps de pousser à la fin de l'été ? Du chutney ou du ketchup maison pardi ! L'occasion également de s'initier à des recettes anti-gaspi et de saison.

} Tout public à partir de 8 ans ;  
limité à 12 personnes

### ATELIER EXTRACTION DE MIEL

par Les Ruchers de Romainville

**DIMANCHE 24 SEPTEMBRE  
14H30-15H30**

Cité Maraîchère

Extraction des cadres de hausse et dégustation de la cire d'opercule remplie du bon miel du nouveau rucher municipal installé au printemps dernier au jardin CasseDalle.

### LE MENU DES ENFANTS\*

par la cuisine du groupe scolaire  
Maryse Bastié

**DU LUNDI 23 AU VENDREDI 29  
SEPTEMBRE / 11H45-13H30**

Pendant le festival, les enfants de l'école participent à la composition des menus avec le Chef Samuel Mocka. Cuisine du monde à la découverte des épices, menu « in » du festival, plats pour les grands sportif-ve-s, menus « végétaplus » et anti-gaspi... Légumes et produits de saison seront à l'honneur de cette semaine gourmande !

\* en bleu : publics dédiés

### ATELIER DE CUISINE VÉGÉTALE

#### Découverte des plantes sauvages comestibles

par Le Jardin e(s)t la recette

**MARDI 26 SEPTEMBRE / 18H-20H**

Cité Maraîchère

Il est loin le temps où notre alimentation dépendait des plantes sauvages... Sensibilisation à la cueillette, découverte des principales plantes qui nous entourent et de leur utilisation en cuisine.

} Tout public à partir de 8 ans ;  
limité à 12 personnes

### ATELIER DE CUISINE VÉGÉTALE

#### Pâtisserie & tartelettes aux fruits de saison

par Toupet

**MARDI 26 SEPTEMBRE / 18H-20H**

Cité Maraîchère

Louise vous propose de revisiter le classique de la tartelette aux prunes lors d'un atelier accessible à tous les niveaux, comme une introduction aux recettes et techniques de base en pâtisserie végétale.

} Tout public à partir de 8 ans ;  
limité à 12 personnes

### ATELIER DE CUISINE EN CHANTANT

#### Chœur de la Malbouffe

par Opéra Apéro

**MERCREDI 27 SEPTEMBRE / 15H-17H**

Centre social Marcel Cachin

Ça frémit dans la poêle ? Ça glougloute dans le verre doseur ? Ça tinte dans le saladier ? Autant de sons à reprendre à la voix, et plus encore, pour aller vers la découverte de la voix lyrique. Et si on s'amusaît avec la voix tout en cuisinant pour le spectacle Opéra Apéro du soir au jardin CasseDalle ?

} Tout public à partir de 8 ans ;  
limité à 12 personnes

### ATELIER DE CUISINE QUI FAIT DU BIEN

#### Saveurs ayurvédiques automnales par Boom'in Ayurveda

**JEUDI 28 SEPTEMBRE / 18H-20H**

Cité Maraîchère

Découvrez comment prendre soin de vous grâce aux aliments locaux offerts par la nature en automne. Apprenez aussi l'art de manier les épices pour jouer avec les saveurs et leurs effets thérapeutiques. Après cet atelier, vous serez prêt-e-s pour affronter au naturel tous les petits maux d'automne/hiver.

} Tout public à partir de 8 ans ;  
limité à 12 personnes

### ATELIER DE CUISINE QUI FAIT DU BIEN

#### Cuisine aux légumes gourmande par Exquis Exquis

**JEUDI 28 SEPTEMBRE / 18H-20H**

Cité Maraîchère

Comment tirer le meilleur parti des légumes en les cuisinant simplement mais avec du goût ? Quelques techniques expertes du chef Didier Rosa pour se mettre à l'aise avec leur préparation comme leur cuisson.

} Tout public à partir de 12 ans ;  
limité à 12 personnes



# Inspirations, réflexion, déglutition

## ATELIER-PHILO DES ENFANTS

### À la table des philosophes

**SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 14H-15H30**

#### Maison de la philo

Manger tous les jours, mais pourquoi ? Par besoin ? Plaisir ? Convention sociale ? Est-ce la même chose d'avaler rapidement un kilo de pâtes à 12h20 et de savourer un gâteau au chocolat à 22h ? Et quel est l'impact des aliments sur notre être ? Nous ingérons sans cesse de la nourriture : est-ce que cela change qui l'on est ? Suis-je ce que je mange ? De multiples questions philo ludiques à explorer ensemble.

Public : de 7 à 11 ans ; réservation conseillée : [maisondelaphilo@ville-romainville.fr](mailto:maisondelaphilo@ville-romainville.fr) ou 01 71 86 60 20

## CAFÉ-PHILO POUR LES GRANDS

### À la table des philosophes

**SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 16H-17H30**

#### Maison de la philo

L'alimentation mobilise des disciplines philosophiques variées : l'éthique (faut-il servir sur sa table la chair des animaux ?) ; l'esthétique (la cuisine, un art au même titre que la peinture ou la musique ?) ; l'épistémologie (les jugements de goût : purement subjectifs ou éducatifs ?) ; la philosophie politique (commerce alimentaire mondial versus locavorisme ?). Ainsi, la nourriture nous pose de multiples questions existentielles, et elles ont été abordées par les philosophes de l'histoire. Manger et méditer comme un moine zen, bien manger à la sauce stoïcienne ou définir la gourmandise avec Thomas d'Aquin... Explorons quelques pistes de réflexion pour se mettre en appétit !

Réservation conseillée : [maisondelaphilo@ville-romainville.fr](mailto:maisondelaphilo@ville-romainville.fr) ou 01 71 86 60 20

## CONFÉRENCE GESTICULÉE ET BRUNCH

### La révolution délicieuse, nos cantines comme lieux de lutte

par Delphine Beaucé et Joey Enée, Collectif les Pieds dans le plat

**DIMANCHE 24 SEPTEMBRE / 11H-13H**

#### Les Cheffes

Quand un fils de paysan-cuisinier bio diplômé de Sciences Po Paris et une diététicienne militante partagent leur engagement commun à changer le monde par l'assiette en révolutionnant les cantines de France et de Navarre. En analysant les enjeux de notre alimentation dans notre système économique capitaliste, ils ouvrent un nouveau possible en formant, déformant et transformant des équipes de cuisine à re-cuisiner dans les cuisines des écoles. Il est temps de décider collectivement comment nous voulons nourrir les humains, le vivant et l'avenir !

Tout public à partir de 10 ans ; limité à 40 personnes ; réservation obligatoire : [cheffes.restaurant@gmail.com](mailto:cheffes.restaurant@gmail.com)



Poissons ensoleillés, marché de Kramatorsk, février 2023

## EXPOSITION

À LA CITÉ MARAÎCHÈRE & CHEZ LES CHEFFES

DU 22 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2023

# L'ALIMENTATION EN TEMPS DE GUERRE

Par Juliette Turrini et Scott A. Laurent

Nous sommes à l'ère de ce que nous pouvons appeler l'homo culinarius, un Homme qui fait de la table son premier réseau social. C'est à la fois un lieu de rencontre, de partage, d'échange, familial, amical ou encore entre inconnus. Si l'Humain est un être de relations, quel impact peut avoir sur lui la suppression de cet espace et comment cherche-t-il à le réinventer en temps de guerre ?

La photographe culinaire Juliette Turrini et le photoreporter Scott A. Laurent ont séjourné à plusieurs reprises en Ukraine depuis le début de la guerre en février 2022. Cheffes et chefs engagé-e-s, boulangère, patrons de bar à chats, torrefacteur autodidacte, exploitant laitier, bijoutier en reconversion dans l'apiculture et le vin, agricultrices, bénévoles américains ou médecin urgentiste préoccupé de l'alimentation des blessés de guerre... les deux artistes sont partis à la rencontre des habitant-e-s. des villes et des campagnes.

À travers cette série de photos et d'entretiens dont la compilation aboutira à la publication d'un livre en 2024, les artistes témoignent de la façon dont une population fait face à un nouveau contexte survenu brutalement et comment l'espace social alimentaire se transforme en temps de guerre.

Rencontre avec les artistes le jeudi 28 septembre à 18h30

Le terme « commensalité » tire son étymologie du mot latin « mensa » : la table. La commensalité c'est alors partager sa table, tout comme le « copain » est celui avec qui l'on partage son pain.

# Le programme en un coup d'œil\*

\* Inscription obligatoire aux ateliers : contact@lacitemaraichere.com

	ACTIVITÉS	PARTENAIRES	HORAIRES	LIEU	PAGE	
SAMEDI 23	<b>Marché de créateurs culinaires et producteurs locaux</b>		10h-17h		14	
	<b>Club Maraîchage</b> <i>Les premières saveurs</i>	éco-animateurs	11h-12h		6	
	<b>Jeu de piste gourmand</b> avec l'association des commerçants de Romainville LASCAR	LASCAR + École Maryse Bastié	15h-17h30	Départ de la Cité Maraîchère et arrivée à la Cantine Maryse Bastié	13	
	<b>Atelier-philos des enfants</b> <i>à la table des philosophes</i>		14h-15h30		8	
	<b>Café-philos adulte</b> <i>à la table des philosophes</i>		16h-17h30		8	
DIMANCHE 24	<b>Concours de cuisine</b> <i>apéro récup' chef.fe.s !</i>		15h30-18h		13	
	<b>Brunch et conférence gesticulée</b> <i>La révolution délicieuse : nos cantines comme lieux de lutte par Delphine Beaucé et Joey Enée</i>		11h-13h		8	
	<b>Visites gourmandes théâtralisées du Pavillon</b> - Bloom #1		11h, 14h 15h30 et 17h		16	
	<b>Atelier de cuisine – c'est la fin de l'été !</b> <i>Initiation à la lactofermentation</i>		14h-15h30	atelier	6	
	<b>Atelier de cuisine – c'est la fin de l'été !</b> <i>Ketchup maison</i>		14h-15h30		6	
	<b>Atelier apiculture</b> <i>extraction du miel et dégustation</i>		14h30-15h30		6	
	<b>Atelier éco-théâtre</b> en improvisation sur l'alimentation		16h-18h		16	
	LUNDI 25	<b>Le menu des enfants</b> <i>cuisine du monde</i>	Cuisine scolaire Maryse Bastié	11h45-13h30	École Maryse Bastié	6
		<b>Foodcourt</b> – présentation des projets de la Brigade 23 incubée chez Baluchon		17h30-18h30 (pro) 18h30-21h (tout public)		14
	MARDI 26	<b>Le menu des enfants</b> <i>menu «in» du festival</i>	Cuisine scolaire Maryse Bastié	11h45-13h30	École Maryse Bastié	6
<b>Atelier de cuisine végétale</b> – découverte des plantes sauvages comestibles			18h-20h		7	
<b>Atelier de cuisine végétale</b> – pâtisserie et tartelettes aux fruits de saison			18h-20h		7	
	<b>Gagarine – Quartier Fertile</b> – Atelier habitant 4 (local de transformation)	Le champ des possibles	18h30-20h	Salle Maryse Bastié	15	



	ACTIVITÉS	PARTENAIRES	HORAIRES	LIEU	PAGE
MERCREDI 27	<b>Le menu des enfants</b> <i>menu des grand.e.s sportif.ve.s</i>	Centre de loisirs	11h45-13h30	École Maryse Bastié	6
	<b>Journée gourmande et sportive</b> à l'école Maryse Bastié	Centres de loisirs de la Ville	13h30-16h	École Maryse Bastié	14
	<b>Chœur de la Malbouffe</b> <i>atelier de cuisine en chantant</i>		15h-17h	Centre social Marcel Cachin	7
	<b>Marché hebdomadaire de la Cité Maraîchère</b>	Les maraîchers	17h-19h		15
	<b>Opéra Bouffe et Malbouffe 2</b> <i>spectacle Opéra Apéro avec le Chœur de la Malbouffe</i>		18h30-19h30		16-17
	<b>Apéro partagé et concours de recettes</b>		19h30-21h		13-17
JEUDI 28	<b>Le menu des enfants - végétal plus</b>	Cantine Maryse Bastié	11h45-13h30	École Maryse Bastié	6
	<b>Atelier de cuisine qui fait du bien</b> <i>une cuisine ayurvédique pour se préparer à l'automne</i>	Boom'in Ayurveda	18h-20h		7
	<b>Atelier de cuisine qui fait du bien</b> <i>une cuisine aux légumes gourmande</i>		18h-20h		7
	<b>Visite &amp; échanges autour de de l'exposition</b> « L'alimentation en temps de guerre » et petit verre chez Les Cheffes	Juliette Turrini et Scott A. Laurent	18h30-20h		12
VENDREDI 29	<b>Le menu des enfants</b> – menu anti-gaspi	Cuisine scolaire Maryse Bastié	11h45-13h30	Cuisine scolaire Maryse Bastié	6
	<b>Jeu de piste gourmand et solidaire</b>		14h-17h	 Cuisine scolaire Maryse Bastié	15
	<b>Atelier d'écriture slam et performance</b> « Un plat et mon histoire »		17h30-18h45	Centre social Marcel Cachin	16
	<b>Café Mèteque Convivial</b>		18h-21h30		18
	<b>Ensemble de musique argentine</b> du Conservatoire Nina Simone	Conservatoire Nina Simone	18h-18h30		18
	<b>Moment d'écoute radiophonique</b> du documentaire sonore Plein la bouche, par l'artiste sonore Emilie Mousset	Émilie Mousset	18h30-19h		17
	<b>Partage de plats et de récits</b>		19h-20h30		13-18
	<b>Voyage conté</b> sur les saveurs du monde par Muriel Bloch accompagnée par João Mota	Muriel Bloch	20h30-21h30		14

## PRÉSENTATION ET ÉCHANGES

### AUTOUR DE L'EXPOSITION

## L'alimentation en temps de guerre

Par Juliette Turrini et Scott A. Laurent

JEUDI 28 SEPTEMBRE / 18H30-20H

### Cité Maraîchère & les Cheffes

La photographe culinaire et le photoreporter ont séjourné plusieurs mois en Ukraine depuis le déclenchement de la guerre en février 2022. Leur projet ? Comprendre comment se transforme l'espace social alimentaire en temps

de guerre. Ils sont pour cela partis à la rencontre des habitant·e·s, volontaires & professionnel·le·s et en reviennent avec une série d'une vingtaine de portraits photographiques et d'interviews. Ils nous proposent de partager cette expérience et leurs réflexions à l'occasion d'une visite guidée de l'exposition (détail p. 9) présentée à la Cité Maraîchère du 22 septembre au 14 octobre. Les échanges pourront se poursuivre autour d'un verre chez les Cheffes.

} *Tout public*

## UNE MUNICIPALITÉ ENGAGÉE DANS LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Depuis 2020, la Ville déploie une politique ambitieuse pour répondre aux enjeux cruciaux d'une alimentation de qualité et accessible. Soutenue par une délégation dédiée à la démocratie alimentaire, elle a inauguré en mai 2023 une cuisine scolaire relocalisée au sein du groupe scolaire Maryse Bastié. Désormais, 400 élèves bénéficient d'une cuisine 100 % biologique réalisée localement par des salarié.e.s en parcours d'insertion de la nouvelle agence communale de la transition écologique et solidaire (ACTES). Cette dernière se déploie également au sein de la Cité Maraîchère, ferme urbaine verticale qui associe maraîchage dont les produits sont vendus chaque mercredi à des tarifs fonctions des revenus des habitant.e.s, programmation pédagogique et culturelle et restauration accessible et de qualité. Ce nouveau lieu de vie et de sensibilisation est porté par une direction dédiée à l'agriculture urbaine et la transition alimentaire qui a également aménagé en 2022 sur une ancienne friche municipale de 800 m<sup>2</sup> un jardin nourricier pour les habitant.e.s, le Jardin CasseDalle. Des moments de maraîchage ouverts y sont organisés le vendredi et des collectifs d'habitant.e.s y animent un poulailler pédagogique et un nouveau rucher municipal. En 2024 sera aménagé, en concertation avec les habitant.e.s, un nouveau « Quartier Fertile » à Gagarine, avec un verger de 1000 m<sup>2</sup>, un espace de transformation alimentaire et des potagers productif et récréatif. La Ville s'appuie dans sa politique de transition alimentaire sur un terreau formidable de commerçants, associations, artistes et chef.fe.s engagé.e.s sur ces enjeux cruciaux du vivre et bien manger ensemble sur notre territoire.

## Moments festifs à savourer ensemble

### JEU DE PISTE GOURMAND

## À la recherche de la recette du Chef

Avec les commerçants de Romainville

SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 15H-17H30

### Départ de la Cité Maraîchère, arrivée au groupe scolaire Maryse Bastié

Le chef de la cuisine scolaire Maryse Bastié a perdu sa précieuse recette ! Sans elle, le dîner sera un véritable fiasco... Évitez ça en retrouvant les différents ingrédients qui la compose. Des épices ? Des légumes ? Des sauces ? Aïe aïe aïe, le temps presse ! À vous de résoudre énigmes olfactives, gustatives et visuelles pour aider notre chef cuisinier. Ce jeu vous emmènera dans un périple à travers la ville à la rencontre des commerçants. Récompense à la clé pour les trois équipes les plus rapides !

} *Tout public à partir de 8 ans,  
par groupes de 4 personnes (2 adultes maxi) ;  
limité à 40 personnes ; inscription obligatoire :  
contact@lacitemaraichere.com*

### CONCOURS DE CUISINE

## Apéro récup' chef·fe·s !

SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 15H30-18H

### Les Cheffes

Trois équipes, des produits locaux ou récupérés de la Cité Maraîchère et du marché pour composer un apéro chic (boisson et petite collation), et un jury de choc... que les meilleurs gagnent ! Concours suivi d'une dégustation par les CHEFFES ! qui se prêteront à l'exercice.

} *Pour trois groupes de 4 personnes, à partir  
de 12 ans ; inscription obligatoire : contact@  
lacitemaraichere.com*

### APÉRO PARTAGÉ ET CONCOURS DE RECETTES

par Opéra Apéro

MERCREDI 27 SEPTEMBRE / 19H30-21H

### Jardin CasseDalle

On partage l'apéro après l'opéra ? Venez proposer votre salade, votre quiche, votre tourte ou tout autre de vos spécialités à votre voisin·e. Nos personnages-goûteurs, bons-vivants, se feront une joie de départager la meilleure recette du quartier !

} *Tout public*

### CAFÉ MÉTÈQUE CONVIVIAL

par la Grande Parade Métèque

VENDREDI 29 SEPTEMBRE / 18H-21H30

### Jardin CasseDalle

En attendant le retour de la Grande Parade en mai 2024), un Café Métèque autour du repas partagé, de ses récits, du souvenir et du partage des cultures ! La soirée est introduite par l'Ensemble de musique argentine du Conservatoire Nina Simone, suivi d'un moment d'écoute sonore de l'œuvre *Plein la bouche* par l'artiste Émilie Mousset (p. 17). À partir de 19h, on partage plats et récits qui leur sont associés pour une veillée contée autour de la végétale. Les participants ont ainsi apporté un plat (idéalement pour 6 personnes, la Cité Maraîchère propose des boissons non alcoolisées) et préparé une histoire à raconter (improvisation possible !), sur soi, ses souvenirs, ses origines, ses déplacements... Cette veillée s'achève par un voyage autour des saveurs du monde par la conteuse Muriel Bloch (p. 14).

} *Tout public ; renseignements et (inscription  
recommandée) : contact@lacitemaraichere.com*

**VOYAGE CONTÉ AUTOUR  
DES SAVEURS DU BOUT DE MONDE**

Par Muriel Bloch et João Mota

**VENDREDI 29 SEPTEMBRE / 20H30**

**Jardin CasseDalle**

Embarquons pour un tour de monde gourmand aux saveurs épicées, chocolatées, sucrées ou amères ! Chine, Inde, Pologne, Brésil, Russie, Italie, Orient, Géorgie et São Tomé... les nombreuses haltes proposées par notre guide Muriel Bloch, accompagnée par le guitariste et multi instrumentiste (cavaquinho, tambours et percussions) João Mota, nous plongeront dans les traditions culinaires et les histoires anciennes ou nouvelles que l'on se raconte quand on partage un bon repas.

} *Tout public à partir de 8 ans*

**JOURNÉE GOURMANDE ET SPORTIVE  
POUR LES CENTRES DE LOISIRS**

par l'École Maryse Bastié

**MERCREDI 27 SEPTEMBRE / 13H30-16H**

**Ecole Maryse Bastié**

Les enfants des accueils de loisirs élémentaires Charcot, Cachin, Maryse Bastié et Hannah Arendt vont vivre une après-midi ludique et éducative autour de l'alimentation. Au programme : jeu de l'oie de l'alimentation, escape Game culinaire, jeu sportif « retrouve ma recette ! », quizz des champions de l'alimentation et animation vélo smoothie.



# Participer à l'émergence d'une ville nourricière et solidaire

**MARCHÉ DE CRÉATEURS CULINAIRES  
ET PRODUCTEURS LOCAUX**

**SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 10H-17H**

**Cité Maraîchère**

Découvrez des acteurs du territoire engagés dans la transition alimentaire et solidaire et dégustez leurs bons produits locaux et de saison !

**FOODCOURT**

par la Brigade'23

**LUNDI 25 SEPTEMBRE / 12H-15H**

**Les Cheffes**

À mi-parcours de leur programme d'Incubation Culinaire d'un an, les 12 projets de la Brigade'23 de l'Incubateur Baluchon présentent leurs produits aux professionnels comme au grand public. Traiteur éco-responsable, cuisines d'Afrique de l'Ouest ou du Pérou, cuisine potagère du quotidien ou alimentation post partum... découvrez des projets émergents qui s'implanteront bientôt sur notre territoire. Recettes du Levant, d'Italie, aux traditions séculaires réinterprétées avec des techniques modernes, pâtisserie végétale et pâtes de fruits éco-responsables... échangez avec ces porteur-se-s de projets engagés par leur offre alimentaire de qualité et la volonté de créer de l'emploi local.

} *Visites professionnelle :*  
17h30-18h30 et *grand public :* 18h30-21h  
Inscription : <https://www.eventbrite.com/e/billets-food-court-de-mi-parcours-incubateur-baluchon-680123787557?aff=oddtcreator>  
Informations : [incubateur@baluchon.fr](mailto:incubateur@baluchon.fr)

**QUARTIER FERTILE**

**Atelier habitant n°4**

par le champ des possibles

**MARDI 26 SEPTEMBRE / 18H30-20H**

Salle Maryse Bastié, 11 rue des Fontaines

Participez à la concertation des habitants pour la mise en place du projet « quartier fertile » dans le quartier en renouvellement urbain Gagarine. Au programme de ce 4<sup>e</sup> atelier : réflexion sur l'espace de transformation alimentaire attendant aux verger et potagers, qui sera livré en 2024.

} *Inscription conseillée :*  
[contact@lacitemaraichere.com](mailto:contact@lacitemaraichere.com)

**MARCHÉ HEBDOMADAIRE**

par l'équipe maraîchage de la Cité

**MERCREDI 27 SEPTEMBRE / 17H-19H**

**Jardin CasseDalle**

Comme tous les mercredis depuis deux ans, la Cité Maraîchère propose aux habitant-e-s de Romainville fruits et légumes produits dans la serre et au jardin CasseDalle à des prix calculés en fonction des revenus de chacun-e. À l'occasion de la soirée Opéra Apéro, le marché a lieu cette semaine au jardin CasseDalle !



**JEU DE PISTE SOLIDAIRE**

**À la découverte  
des métiers de bouche**

par l'Incubateur Baluchon & ESSCAPADE

**VENDREDI 29 SEPTEMBRE / 14H-17H**

**Départ : Cantine Maryse Bastié**

Découvrez l'aventure gustative ultime à travers un jeu de piste culinaire exclusif à Romainville, conçu pour un groupe de bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active de Seine-Saint-Denis. Plongez dans les coulisses d'un traiteur solidaire, d'un restaurant engagé et d'une cantine scolaire nouvelle génération. Cette visite sera suivie d'une immersion en cuisine d'une semaine et d'un bilan de compétences sur mesure pour booster l'insertion professionnelle de chaque participant-e dans le secteur de l'alimentation et des métiers de bouche.

} *Informations pour de prochaines sessions :*  
[incubateur@baluchon.fr](mailto:incubateur@baluchon.fr)

## FoodE

Dans le cadre du projet de recherche européen FoodE sur les systèmes alimentaires européens dont la Ville est partenaire, testez l'application du même nom ! Celle-ci permet de découvrir des initiatives locales œuvrant en faveur de l'alimentation durable, dans de nombreux pays du continent. Nous vous invitons à rejoindre cette communauté et à nous faire part de votre retour d'expérience à la Cité Maraîchère sur le lien suivant :





# Et l'art dans tout ça ?

## VISITES GOURMANDES THÉÂTRALISÉES

### BLOOM #1

par le Collectif BOLIDES

**DIMANCHE 24 SEPTEMBRE**

À 11H, 14H, 15H30 ET 17H

DURÉE 30 MINUTES

#### Le Pavillon

BLOOM est un spectacle déambulatoire aux lectures multiples, une visite guidée étrange des dessous du Pavillon, pour partir à la rencontre de tous les êtres qui s'y cachent.

⌋ Tout public, limité à 20 personnes par visite ;  
réservation : ametier@ville-romainville.fr

## ATELIER ÉCO-THÉÂTRE

### Improvisations autour de l'alimentation

par la compagnie Les Aborescent.e.s

**DIMANCHE 24 SEPTEMBRE / 16H-18H**

#### Jardin CasseDalle

La Compagnie Arborescent.e-s lance son nouveau projet qui croise théâtre, sport et écologie ! Reprenant le concept du match d'improvisation, elle mélange amateur-riche-s et professionnel-le-s du spectacle vivant dans la conception du projet, les répétitions, la fabrication d'accessoires et costumes éco-conçus. Pour ce premier atelier, elle vous immerge dans l'un des thèmes du projet : l'alimentation durable ! Pendant deux heures, vous participerez à la conception et aux premières improvisations sur ce thème.

⌋ Tout public à partir de 8 ans, tout niveau ;  
limité à 25 personnes

## OPÉRA BOUFFE ET MALBOUFFE 2

### Spectacle Opéra Apéro avec le chœur de la Malbouffe

**MERCREDI 27 SEPTEMBRE**

18H30-19H30

#### Jardin CasseDalle

Avec ce deuxième Opéra Bouffe et Malbouffe, la compagnie lyrique propose une préfiguration de sa création en cours : un opéra avec à boire et à manger dedans, des extraits d'opéras sur le thème de la nourriture, le bien manger, le trop manger, l'ivresse, l'excès, l'opulence. Sans oublier des parties de chœur écrites par Nicolas Slawny, composées par Orlando Bass et interprétées par le Chœur Lyrique Populaire éphémère de Romainville !

⌋ Tout public

## ATELIER D'ÉCRITURE DE SLAM ET PERFORMANCE

### Un aliment et son histoire par le Sporting Club de Poésie

**VENDREDI 29 SEPTEMBRE**

17H30-18H45

#### Centre social Marcel Cachin

Pratique artistique ouverte à tous-tes, le slam est aussi l'occasion de se réunir et de s'exprimer, chacun-e dans son style et avec ses propres mots. La consigne de cet atelier : concocter pour le Café Métèque Convivial organisé le soir-même (p. 18) un récit de plat lié à ses souvenirs, ses origines, ses goûts... Les enfants participants auront préparé en amont chez eux avec ou sans leurs parents ce plat à partager. Famille et amis sont conviés à la restitution gourmande dès 19h au jardin CasseDalle ! Une proposition conduite dans cadre de l'atelier d'aide au devoir (CM1 & CM2).

⌋ Limité à 20 personnes ;  
informations et inscriptions : 01 71 86 60 40  
ou epcachin@ville-romainville.fr

## ÉCOUTES SONORES

### Plein la bouche par Émilie Mousset

**VENDREDI 29 SEPTEMBRE / 18H30**

#### Jardin CasseDalle

Dans le cadre du Café Métèque Convivial, la compositrice nous propose des extraits du documentaire sonore *Plein la bouche*, réalisé lors d'ateliers auprès des patients et personnels de l'unité de nutrition à l'Hôpital Rangueil à Toulouse. Entretiens, prise de son et improvisations musicales et vocales ont donné lieu à une pièce sonore qui met

en jeu les matières enregistrées, et travaille les liens entre nourriture et oralité, mot et plaisir, suspens et satiété.

⌋ Tout public

## COIN LECTURE ET D'INSPIRATION à la Médiathèque Romain Rolland

### TOUTE LA SEMAINE AUX JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

L'équipe de la médiathèque vous propose une sélection d'ouvrages pour se mettre en appétit et appréhender les enjeux de la transition alimentaire dans toute sa complexité.

## JARDIN CASSEDALLE

**MERCREDI 27 SEPTEMBRE / 18H30**

# OPÉRA APÉRO

**Opéra Apéro**, sous la houlette de Nicolas Slawny, propose pour ce premier festival des transitions gourmandes un spectacle lyrique participatif sous la forme d'une préfiguration de sa nouvelle création

**Opéra malbouffe**, qui se jouera le 6 mai 2024 au Pavillon de Romainville.

Au menu de cette soirée au jardin CasseDalle : un programme lyrique avec à boire et à manger, des personnages opulents, bons vivants, excessifs sortis d'opéras divers.

Et pour l'enrobage ? **Un chœur populaire participatif d'habitant.e-s** avec son ballet des obèses, jouant le rôle de villageois.e-s abreuvé.e-s d'acides gras, de sodas et de chips jusqu'à l'apocalypse !

Et après le spectacle ? Un repas partagé avec **concours de recettes** concoctées par les habitant.e-s et départagées par nos meilleurs personnages-goûteurs ! Le spectacle fait suite à des **ateliers Voix et Cuisine** organisés par la compagnie durant l'été 2023, en partenariat avec le Pavillon, la Direction citoyenneté active et éducation populaire de la Ville et la Cité Maraîchère. Ces actions sont soutenues par la Région Ile-de-France, la Ville de Romainville, Est-Ensemble et Seine-Saint-Denis Habitat.

**Distribution** : Nicolas Slawny, **mise en scène et livret** ; Orlando Bass, **composition musicale** ; Nicolas Bercet, **baryton** ; Claire Pigeot : **soprano** ; Charles Mesrine : **ténor** ; Isabelle Savigny, **soprano** ; Adelon Nisi, **piano** ; Mathilde Gatouillat, **chef de Chœur**



## JARDIN CASSEDALLE

VENDREDI 29 SEPTEMBRE À PARTIR DE 18H30

# CAFÉ MÉTÈQUE CONVIVIAL

**CONVIVIAL**  
du latin **convivialis** :  
relatif au festin, repas  
pris en commun, dérivé  
de **convivere** : vivre  
ensemble, manger  
ensemble.

**La Grande Parade Métèque (LGPM)** fait son retour pour une déambulation festive en mai 2024 ! Depuis Romainville et les Lilas, cette « Pride » biennale de l'immigration revendique la nature mouvante et mélangée de la population en Seine Saint Denis et, par extension, en France. L'association à l'origine de la Grande Parade s'appelle Un-sur-quatre, en référence aux nombreux Français ayant un grand-parent issu de l'immigration.

**LGPM** organise régulièrement, entre les Parades, des Cafés Métèques, activités artistiques et politiques collectives qui cherchent à fabriquer du partage et de la mixité plutôt que la décréter. Ces cafés sont des champs d'expérimentations qui permettent d'élaborer la Parade et d'arrimer le sens à l'action.

Dans ce **Café Métèque Convivial** que l'on vous propose dans le cadre du festival, chacun-e partage un plat qu'elle-il aura apporté et raconte une histoire. Il s'agira de faire en quelque sorte un récit de soi, de ses souvenirs, de ses origines, de ses déplacements... concoctés en cuisine. Derrière le partage des mets se joue un dialogue de représentations où se construit le goût de l'autre.

Cette soirée de mixité, de partage et d'écoute au jardin CasseDalle sera aussi l'occasion de découvrir l'**Ensemble de musique argentine du Conservatoire Nina Simone** (dès 18h), **des extraits du documentaire**

**sonore Plein la bouche** (à 18h30) **de l'artiste Émilie Mousset** réalisé au sein du service de nutrition de Hôpital Rangueil à Toulouse, et **embarquer pour un voyage à travers les saveurs du bout du monde par la conteuse gourmande Muriel Bloch**, accompagnée par le guitariste et multi instrumentiste **João Mota** (à 20h30).

Dans ce café métèque enfin, **une surprise « Devenir-herbes »** à travers une expérience gustative artistique par **Amalia Ramanankirahina**.

**PLUS D'INFOS SUR "LA GRANDE PARADE MÉTÈQUE"**  
sur Facebook et sur <http://www.lgpm.org>



## COGITO GOURMAND

*"Au-delà du besoin archaïque et originaire qu'est la faim, le besoin de manger se transforme en plaisir. C'est ce que j'appelle le cogito gourmand en insistant sur le caractère à la fois biologique et social, sensuel et spirituel du goût et sur le fait qu'il réfute tous les dualismes corps/esprit, nature/culture, intérieur/extérieur. De plus, les multiples dimensions de l'alimentation, qui est une incorporation, sa dimension nutritive, affective, sociale, symbolique, éthique, économique et politique, suggèrent que l'on a à faire à un phénomène qui exprime le vécu dans sa globalité."*

**Corine Pelluchon,**  
*Les Nourritures - 2015*

## Toutes les adresses



Cité Maraîchère	6 rue Albert Giry
Jardin CasseDalle	91 avenue du Président Wilson
Cuisine du groupe scolaire Maryse Bastié	11 rue des Fontaines
Les Cheffes	6 rue Albert Giry
Pavillon	28 avenue Paul Vaillant Couturier
Maison de la Philo	28 avenue Paul Vaillant Couturier
Médiathèque Romain Rolland	4 rue Albert Giry
Centre social Marcel Cachin	30 rue de la Résistance

ROMAINVILLE COMESTIBLE !

# Festival

des transitions gourmandes

[www.lacitemaraichere.com](http://www.lacitemaraichere.com)

01 49 20 56 38

Informations et inscription obligatoire aux ateliers :  
[contact@lacitemaraichere.com](mailto:contact@lacitemaraichere.com)

